Breville

the Control Grip™

Instruction Booklet



Instruction Book - Livret d'instructions
BSB510XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Control Grip™

CONTENTS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor body in water or any other liquid.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Always make sure the appliance is completely and properly assembled before operation.
- Always ensure that the attachments are securely fitted onto the motor body before operation. Follow the instructions provided in this book.
- Handle the appliance and attachments with care – blending blade and chopping bowl blade are very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children.
- To reduce the risk of injury, always insert the chopping blade into the chopping bowl, then ensure the lid is securely attached before connecting to the motor body and operating.
- Do not use attachments other than those provided with the appliance. The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Always ensure the appliance is unplugged from the power outlet before attempting to assemble any of the attachments.
- If using the appliance to blend hot food in a saucepan, remove the saucepan from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly before blending. The appliance should be kept away from any heat source.
- Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids.
- Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Keep hands and utensils away from the moving blending blade and chopping bowl blade while blending/chopping to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the appliance is not running.
- If food becomes lodged around the blending blade or in the blade guard, release the trigger switch, unplug the power cord and remove the blending shaft from the motor body. Use a spatula to dislodge the food. Do not use fingers as blending blade is sharp.
- Do not remove the appliance from ingredients during operation. Ensure the trigger switch has been released and the motor has completely stopped before removing.
- Avoid contacting moving parts.
- To turn the appliance off, release the trigger switch and remove the plug from the power outlet.

- Remove the plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not operate this appliance for longer than 1 minute at a time as this can cause overheating. Allow to cool for at least 1 minute between each use.
- Never mix dry, thick or heavy mixtures for more than 15 seconds. Stop operation and stir the ingredients before continuing. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a relatively short (6') power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Control Grip™

KNOW YOUR BREVILLE CONTROL GRIP™



A. **Speed Control Dial**
B. **Control Grip Trigger Switch**
C. **Motor Body**
D. **Blending Shaft**
E. **Stainless Steel Blending Blade**
F. **Chopping Bowl Lid**
G. **Chopping Bowl**
H. **Stainless Steel Chopping Blade**
I. **Dual-Purpose Storage Lid & Anti-Slip Mat**
J. **Blending Jug**
K. **Whisk**

ASSEMBLY & OPERATION

of your Breville Control Grip™

BEFORE FIRST USE

Remove any packaging material and promotional labels. Remove the blending shaft from the motor body and wash it in warm soapy water (follow the instructions on page 10 "To detach the blending shaft"). Rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains inside the blending shaft to avoid water running into the motor body when reattached.

Disassemble and wash the chopping blade, chopping bowl, chopping bowl lid, whisk, storage lid and blending jug in warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Ensure no water remains in the chopping bowl lid or whisk attachment to avoid water running into the motor body when reattached.

NOTE

The detachable blending shaft, chopping bowl, chopping blade, blending jug, whisk and dual purpose storage lid/anti-slip mat can also be washed in the dishwasher. The chopping bowl lid, whisk gearbox and motor body are not dishwasher safe – see the care and cleaning section of this booklet for cleaning instructions of these parts.

This stick blender is a versatile appliance that can be attached to:

- The stainless steel blending shaft– for use as a stick blender
- The chopping bowl with chopping blade and lid – for use as a mini chopper
- The whisk attachment – for use as a hand whisk

STICK BLENDER

TO ATTACH THE BLENDING SHAFT

Hold the blending shaft with the blades down, and align the top end of the blending shaft with the corresponding end of the motor body and push until the blending shaft 'clicks' and locks onto the motor body.

Always ensure blending shaft is dry with no water left inside before reattaching.



TO USE AS A STICK BLENDER

Ensure the blending shaft is assembled to the motor body as detailed above.

1. Place food to be processed into the blending jug provided (or a sufficiently large mixing bowl or saucepan). The jug provided should only be ½ full or less when blending liquids or when making a puree of fruit and/or vegetables.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. By turning the speed control dial at the top of motor body, select a speed between 1 and 15.

   Low Speed : 1

   High Speed : 15

NOTE

If selecting a high speed, it is recommended that you start with a slow speed and gradually increase to the higher speed to avoid splattering and over-processing.

4. Place the blending shaft as deeply as possible into the blending jug and press the trigger switch to turn the stick blender on. The button must be held for the required duration of operation.



5. Work through the ingredients in the blending jug with a gentle raising and lowering motion.
6. When processing has finished switch off the motor by releasing the trigger switch and remove the power plug from the power outlet.
7. Ensure the blade has completely stopped before lifting the stick blender out of the blending jug.

TO DETACH THE BLENDING SHAFT

Ensure the trigger switch is released and unplug the power plug from the power outlet.

Hold the motor body with one hand and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the blending shaft to detach.

RECOMMENDATIONS WHEN USING AS A STICK BLENDER

- The stick blender mixes foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over-process. Remember to periodically release the trigger switch and check food throughout operation.
- Allow food to cool slightly (so not boiling) before blending.
- The blending shaft allows for hot food to be processed directly in the saucepan. This makes blending soups and sauces very easy. For safety reasons, remove the saucepan from the heat source before processing.
- Ensure the motor body of the appliance and power cord are kept away from any heat source.
- When pureeing and blending, cut food into uniform sizes. This will ensure smooth and consistent results.
- Warm all liquids to be added to soups and purees, this will ensure even blending.
- Place the blending jug on the anti-slip mat during blending. This will keep the blending jug stable.
- Do not operate the stick blender continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.

If food becomes lodged around the blending blade or in the blade guard, follow these safety instructions:

1. Release the trigger switch and unplug the power plug from the power outlet.
2. Use a spatula to carefully dislodge the food. Do not use fingers as the blending blade is sharp.
3. After the food has been removed and blades are clear, plug the appliance back into the power outlet and continue blending.

MINI CHOPPER

TO ATTACH THE CHOPPING BLADE, CHOPPING BOWL AND CHOPPING BOWL LID.

Remove the blending shaft from the motor body (follow the instructions on page 10 "To detach the blending shaft").

Place the chopping blade onto the metal pivot pin in the base of the chopping bowl. Place the food inside the chopping bowl. Do not exceed the maximum 'MAX' marking.



Place the lid onto the chopping bowl.



Align the motor body with the chopping bowl lid and push down until the motor body 'clicks' into place. Ensure the chopping bowl lid is dry with no water left inside before reattaching.



NOTE

Always place the chopping blade onto the pivot pin on the bottom of the chopping bowl BEFORE placing any food in the bowl. Do not lift the blade before the complete chopping operation is finished.

TO USE THE CHOPPING BOWL

For food preparation tips and recipes refer to page 19 and the recipes section of this booklet.

Ensure the chopping bowl is completely and properly assembled.

1. Place food to be processed into the chopping bowl. Do not exceed the 'MAX' marking on the chopping bowl.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. By turning the speed control dial at the top of motor body, select a speed between 1 and 15.

   Low Speed : 1

   High Speed : 15
4. Press the trigger switch to turn the mini chopper on. The button must be held for the required duration of operation.

5. When processing has finished switch off the motor by releasing the trigger switch and remove the power plug from the power outlet.
6. Ensure the blade has completely stopped before removing the lid from the chopping bowl. Carefully remove the chopping blade and use a spatula to scrape off any attached food back into the chopping bowl. Use the spatula to remove food from the chopping bowl.

TO DETACH THE CHOPPING BOWL AND LID

Ensure the trigger switch is released and unplug the power plug from the power outlet.

Hold the motor body with one hand and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the chopping bowl lid to detach.

RECOMMENDATIONS WHEN USING THE STICK BLENDER WITH THE CHOPPING BOWL

- Do not operate the chopping bowl when empty.
- The anti-slip mat keeps the chopping bowl stable, however it is recommended during processing to hold the motor body with one hand and the chopping bowl and lid with the other.
- When processing, cut food into uniform sizes to ensure quicker, even and more consistent results.
- DO NOT process hard foods such as coffee, cereal or chocolate in lumps, as damage to the blade may result.
- DO NOT process boiling or hot foods in the chopping bowl.
- NEVER remove the blade from the chopping bowl before food processing is completed.
- The chopping bowl blends foods and liquids rapidly, therefore it is easy to over process. Remember to periodically release the trigger switch and check food throughout operation.

WHISK

TO ATTACH THE WHISK

Remove blending shaft from motor body (follow the instructions on page 10 "To detach the blending shaft").

Align the top end of the whisk gearbox with the corresponding end of the motor body and push until the whisk 'clicks' and locks onto the motor body.



Ensure the whisk gearbox is dry with no water left inside before re-attaching.

TO USE THE WHISK

For food preparation tips and recipes refer to page 19 and the recipes section.

Ensure the whisk is completely and properly assembled.

1. Place food to be whisked into the blending jug or a sufficiently large mixing bowl or container.
2. Insert the plug into a 110/120V power outlet.
3. By turning the speed control dial at the top of motor body, select a speed between 1 and 15.

   Low Speed : 1

   High Speed : 15
4. Place the whisk into the blending jug and press the trigger switch to turn the whisk on. The button must be held for the required duration of operation.
5. Move the whisk through the ingredients in the blending jug with a gentle raising and lowering motion until desired texture is achieved.
6. When whisking has finished, switch off the motor by releasing the trigger switch and remove the power plug from the power outlet.
7. Ensure the whisk has completely stopped rotating before lifting the whisk out of the blending jug.

TO DETACH THE WHISK

Ensure the trigger switch is released and unplug the power plug from the power outlet.

Hold the motor body with one hand and using thumb and finger of the other hand, press on the two EJECT buttons on either side of the motor body. Pull the motor body away from the whisk to detach.



RECOMMENDATIONS WHEN USING THE STICK BLENDER WITH THE WHISK ATTACHMENT

- Do not allow the whisk to hit the bottom or sides of mixing bowl while the appliance is in operation, as this may damage the whisk.
- To incorporate air into the ingredients when whisking, use a sufficiently deep, wide container and move the whisk through the ingredients with a gentle raising and lowering action.
- Place the mixing bowl on a damp cloth during whisking. This will keep the mixing bowl stable.
- Always use fresh chilled cream and fresh eggs at room temperature to achieve greater and more stable volume when whisking.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites.
- It is recommended to use the highest speed when whisking egg whites and cream.

CARE, CLEANING & STORAGE

of your Breville Control Grip™

MOTOR BODY

Remove the power plug from power outlet before cleaning. To remove any food residue, wipe the motor body and cord with a damp cloth only. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Never immerse the motor body in water or any other liquid. Do not place motor body in dishwasher.

BLENDING SHAFT

Remove the power plug from power outlet before cleaning. Remove the motor body from the blending shaft. The blending shaft can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the blending shaft can also be washed in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

QUICK WASH: Between each processing task, with the motor body attached, place the blending shaft and blending blade only into a jug of water and press the trigger switch to turn on for 5 seconds. This will remove any food on the blending blade and allow you to continue onto the next processing task.

CHOPPING BOWL, CHOPPING BOWL LID, CHOPPING BLADE AND STORAGE LID/ANTI-SLIP MAT

Remove the power plug from power outlet before cleaning. Remove the motor body from the chopping bowl lid, and then remove the chopping bowl lid and chopping blade from the chopping bowl.

The chopping bowl, chopping bowl lid and chopping blade should be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the chopping bowl and chopping blade can be washed in the dishwasher. Do not wash the chopping bowl lid in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

WHISK

Remove the power plug from power outlet before cleaning. Remove the motor body from whisk. The whisk can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the whisk can also be washed in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

Remove the whisk from the whisk gearbox before placing in the dishwasher as the whisk gearbox is not dishwasher safe.



BLENDING JUG AND STORAGE LID/ ANTI-SLIP MAT

The blending jug and storage lid/anti-slip mat can be hand washed in hot soapy water, rinsed and dried thoroughly after each use. Alternatively, the blending jug and storage lid/anti-slip mat can also be washed in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

STORAGE

Remove the power plug from power outlet before storing. Ensure the appliance is clean and completely dry.

Insert the chopping blade into the chopping bowl then attach the chopping bowl lid. Place the assembled chopping bowl inside the blending jug. Attach the storage lid/anti-slip mat to the bottom of the blending jug.

FOOD PREPARATION GUIDE

for your Breville Control Grip™

FOOD PREPARATION GUIDE

Milkshakes, smoothies, cocktails, fruit frappes	Blending shaft	Use chilled milk. Blend until desired consistency is achieved. Use mid to maximum speed for 30 seconds.
Soups, dips, baby food	Blending shaft	Blend until smooth. Use mid to maximum speed for 30 seconds.
Cheese (maximum weight ½ lb/200g, pre-cut into ¾ inch/2cm cubes)	Chopping bowl	Use maximum speed for 20-30 seconds.
Carrot (maximum weight ½ lb/200g, pre-cut into ¾ inch/2cm cubes)	Chopping bowl	Use maximum speed for 20-30 seconds.
Onion (maximum weight 1oz/30g)	Chopping bowl	Use mid speed for 20 seconds.
Nuts (maximum weight 5oz/150g)	Chopping bowl	Use mid to maximum speed for 20-30 seconds.
Red meat, chicken fillets, fish fillets (maximum weight ½lb/200g, pre-cut into ¾ inch/2cm cubes)	Chopping bowl	Use mid to maximum speed for 20-30 seconds.
Ice	Chopping bowl	Use maximum speed for 20-30 seconds.
Cream (1½ cup/400ml maximum) Egg whites (4 eggs maximum) Light batters	Whisk	Use mid to maximum speed for 20-30 seconds.

Do not operate the stick blender continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use. This is especially important when mixing dry, thick or heavy mixtures. Never mix for more than 15 seconds. Stop operation and stir the ingredients before continuing.

RECIPES

PUMPKIN AND KUMERA SOUP

Serves 4-6

INGREDIENTS

2 tablespoons light olive oil
2 cloves garlic, crushed
2 large leeks, washed and thinly sliced
3 lbs (1.5kg) pumpkin, peeled and chopped
1.5lbs (750g) kumera (sweet potato), peeled and chopped
6 cups chicken stock
2 teaspoons ground cumin
Pepper, to taste
1 cup light sour cream

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan over medium heat, sauté garlic and leeks until transparent and golden.
2. Add the next 4 ingredients, bring to the boil, and then reduce heat to simmer.
3. Simmer until vegetables have softened.
4. Remove from heat, cool slightly.
5. Place Stick Blender into saucepan and blend until soup is smooth. Fold in the remaining ingredients..

MEDITERRANEAN SOUP

Serves 4-6

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
2 large Spanish onions, chopped
2 eggplants chopped
5 zucchinis, chopped
1lb (500g) tomatoes, chopped
3 cloves garlic, crushed
3 red bell pepper, seeded and chopped
2 green bell pepper, seeded and chopped
1 tablespoon pesto paste
6 cups chicken stock
Pepper, to taste

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan over medium heat, sauté onions until slightly golden.
2. Add remaining ingredients and bring to the boil, then reduce heat to simmer.
3. Simmer until vegetables are tender.
4. Remove from heat, cool slightly.
5. Place Stick Blender into saucepan and blend until soup is smooth.

Serve with crusty Italian bread.

BUTTERNUT SQUASH SOUP

Serves 2-4

INGREDIENTS

2 tablespoons oil
1 brown onion, peeled and diced
2 cloves garlic, peeled and crushed
1lb (500g) butternut squash, peeled and diced
4 cups/1 liter chicken stock

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan; add onion and garlic, sauté for 5 minutes.
2. Add the squash to the pan and stir to coat with the onion mix, and then add the stock, bring the mixture to the boil.
3. Reduce to a simmer for 20 minutes, cook with the lid on until the squash is cooked.
4. Remove from heat, cool slightly.
5. Place Stick Blender into saucepan and blend until soup is smooth.

Variations

MOROCCAN BUTTERNUT SQUASH SOUP

Add the following spices to the onion when sautéing.

Serve with cilantro leaves and yoghurt.

1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon garam marsala
1 teaspoons paprika
½ teaspoon ground white pepper

CURRIED BUTTERNUT SQUASH

Add 1 tablespoon curry powder to the onions when sauteing.

CREAMY BUTTERNUT SQUASH

Add ½ cup cream when adding the stock.

THAI STYLE BUTTERNUT SQUASH

Add 2 small fresh red chillies and 1 tablespoon chopped lemon grass to the onion mixture. Add ½ cup/125ml coconut milk before pureeing the mix.

BUTTERNUT SQUASH AND RED LENTIL SOUP

Add ½ cup thoroughly washed red lentils when adding the chicken stock to the saucepan. You may need to add a little more water to thin if mixture becomes too thick.

ZUCCHINI AND POTATO SOUP

Serves 4-6

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
2 leeks, thinly sliced
1lb (500g) washed potatoes, peeled and chopped
8 zucchinis, chopped
8 cups chicken stock
Pepper, to taste
1 cup cream

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan over medium heat, sauté leeks until they have softened.
2. Add the next 3 ingredients.
3. Bring to the boil, and then reduce heat to simmer.
4. Simmer until vegetables have softened.
5. Stir in cream and bring to the boil.
6. Remove from heat, cool slightly.
7. Place Stick Blender in the saucepan and blend until soup is smooth.

SWEET COCONUT AND SPINACH SOUP

Serves 4-6

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
2 cloves garlic, crushed
3 leeks, thinly sliced
1 tablespoon red curry paste
1 teaspoon ground cumin
1.75lb (800g) English spinach, chopped
2.5 cups chicken stock
½lb (250g) kumara, peeled and chopped
3 Kaffir lime leaves or 1 teaspoon grated lime rind

METHOD

1. Heat oil in a large saucepan over medium heat, sauté garlic and leeks until lightly softened.
2. Add the curry paste and cumin; cook, stirring regularly over a high heat for 1 minute, add remaining ingredients.
3. Bring to the boil, and then reduce heat to simmer.
4. Simmer until all vegetables have softened.
5. Remove from heat, cool slightly.
6. Place Stick Blender in the saucepan and blend soup until smooth.

GUACAMOLE

Makes approx. 1¼ cups

INGREDIENTS

1 large avocado, peeled, de-stoned and chopped
3 tablespoons lemon juice
½ cup sour cream
1 teaspoon minced garlic
1 teaspoon chilli

METHOD

1. Place the chopping blade into the chopping bowl, then add all ingredients.
2. Pulse until mixture is desired consistency.

Serve with tacos, burritos or with carrot and celery sticks

PESTO DIP

Makes approx. 1½ cups

INGREDIENTS

1 cup fresh basil leaves
1 clove garlic, peeled and chopped
2 tablespoons lemon juice
¼ cup pine nuts
¼ cup olive oil
½ cup cottage cheese
¼ cup grated fresh Parmesan cheese

1. Place all ingredients except oil and cheeses into the blending jug or a medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until just combined. With the Stick Blender still running, gradually drizzle oil into mixture; blend until thick and smooth.
3. Remove mixture, stir in cheeses, cover and chill until ready to use.

Serve with toasted Turkish bread

TOMATO AND RED PEPPER DIP

Makes approx. 1¼ cups

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
4 red bell peppers, roasted, seeded and peeled
1 Spanish onion, chopped
3 cloves garlic, crushed
¼lb (100g) sundried tomatoes, drained
2 teaspoons sweet paprika
2 small red chillies

METHOD

1. Place all ingredients into the blending jug or a large mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth.

BASIC BECHAMAL SAUCE

Makes approx. 1 ½ cups

INGREDIENTS

3 tablespoons butter
3 tablespoons plain flour
1¼ cups milk
Pepper and salt, to taste

METHOD

1. Melt butter in a small saucepan over medium heat.
2. Stir in flour and cook for a 1 minute.
3. Remove from heat.
4. Gradually add the milk, using the Stick Blender to blend the ingredients until smooth.
5. Return to the heat and continue to mix until sauce starts to bubble gently and thickens.
6. Season with pepper and salt, if desired.

SPICY TOMATO & BACON PASTA SAUCE

Makes approx. 1½ cups

INGREDIENTS

15 Roma Italian tomatoes, chopped
2 Spanish onions, chopped
3 tablespoons extra virgin olive oil
2 cloves garlic, crushed
6 bacon strips, finely chopped and lightly fried
¼ cup sweet Thai chilli sauce
¼ cup balsamic vinegar
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Place all ingredients into the blending jug or a large mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth.
3. Heat then stir through cooked pasta and serve with shavings of fresh parmesan.

SMOKED SALMON & DILL PASTA SAUCE

Makes approx. 2 cups

INGREDIENTS

½lb (250g) smoked salmon
2 tablespoons dill, chopped
1 teaspoon lemon rind, grated
1 cup sour cream
1 tablespoon lemon juice
½lb (250g) light cream cheese
2 teaspoons French mustard

METHOD

1. Place all ingredients into a large mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth.

Serve with fresh pasta.

BASIC MAYONNAISE

INGREDIENTS

2 eggs
½ teaspoon salt
1-2 teaspoons mustard (optional)
½ teaspoon sugar
Pinch cayenne pepper
3 tablespoons lemon juice
1 ½ cup vegetable oil

METHOD

1. Place all ingredients except oil into the blending jug or a medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend for 10 seconds or until well combined.
3. With Stick Blender still blending, gradually drizzle oil into egg mixture; blend until thick and smooth.

Flavor variations for mayonnaise
2 tablespoons freshly prepared pesto

Or

2 tablespoons sundried tomatoes, finely diced
1 tablespoon freshly snipped chives

Or

1 teaspoon tandoori paste
1 tablespoon mango chutney

Or

½ cup corn relish

Or

3-4 garlic cloves, roasted, peeled

Blend in a selected flavor variation when the mayonnaise is thick and smooth.

SPICY TARTARE SAUCE

Makes approx. 2 cups

INGREDIENTS

1 cup egg mayonnaise
2 tablespoons lime juice
2 small red chillies, chopped
1 teaspoon lime rind, grated
¾ cup pickled gerkins, chopped
2 tablespoons chives, chopped
2 tablespoons capers, drained

METHOD

1. Place all ingredients into the blending jug or a medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth.

Serve with seafood, fish or steak.

CITRUS AND CILANTRO DRESSING

Makes approx. 1 ¼ cups

INGREDIENTS

¾ cup orange juice, freshly squeezed
2 tablespoons lime juice
3 tablespoons sweet Thai chilli sauce
2 tablespoons cilantro leaves
2 tablespoons rice wine vinegar
2 tablespoons extra virgin olive oil

METHOD

1. Place all ingredients into the blending jug or a medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth.

Serve over salad.

OLIVE AND HERB TAPENADE

Makes approx. 1 ½ cups

INGREDIENTS

1 cup black olives, pitted
2 tablespoons sweet Thai chilli sauce
2 cloves garlic
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon balsamic vinegar
2 tablespoons coriander
2 shallots, chopped

METHOD

1. Place the chopping blade into the chopping bowl, then add all ingredients.
2. Blend until mixture is smooth.

Serve on warm crusty bread.

BASIC PESTO SAUCE

Makes approx. 1 ½ cups

INGREDIENTS

1 cup fresh basil leaves
1 tablespoon fresh lemon juice
2 tablespoons extra virgin olive oil
2 cloves garlic
¼ cup roasted pine nuts
Freshly ground black pepper

METHOD

1. Place the chopping blade into the chopping bowl, then add all ingredients.
2. Blend until mixture is smooth.

SPICY SATAY SAUCE

INGREDIENTS

2 cups shelled peanuts
3 tablespoons lemon juice
1 cup chicken stock
1 cup coconut cream
¼ cup sweet Thai chilli sauce
¼ cup fruit chutney
1 tablespoon Mussaman curry paste

METHOD

1. Place all ingredients into the blending jug or a medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth.

Serve with barbecued steak, chicken or lamb.

CUCUMBER AND MINT RAITA

INGREDIENTS

2.5 cups thick Greek style yogurt
2 Lebanese cucumbers, seeded, chopped
1 teaspoon flaked sea salt
1 teaspoon ground cumin
⅓ cup mint leaves

METHOD

1. Place all ingredients into the blending jug or a medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth.

Serve as an accompaniment with curries.

VANILLA MILKSHAKE

INGREDIENTS

1 cup chilled milk
2 scoops vanilla ice cream
¼ teaspoon vanilla essence

METHOD

1. Place all ingredients into the blending jug.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth and frothy (about 30 seconds).

Flavor variations

CHOCOLATE

Add 1 tablespoon chocolate syrup

Or

½ tablespoon cocoa and ½ tablespoon malt.

STRAWBERRY

Add 5 fresh strawberries and 1 tablespoon strawberry syrup.

STRAWBERRY SMOOTHIE

5 fresh strawberries, washed, hulled
¼ cup natural yoghurt
1 scoop vanilla ice cream
1 cup chilled milk
1 tablespoon honey

1. Place all ingredients into the blending jug.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until thick and smooth (about 30 seconds).

Strawberries can be substituted with seasonal fruit of your choice; mangoes, blueberries, raspberries or bananas

GET UP AND GO BREAKFAST SHAKE

½ cup chilled milk
½ cup chilled fruit juice
1 egg
1 tablespoon honey

1. Place all ingredients into the blending jug.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until smooth and creamy (about 30 seconds).

ONE BOWL CAKE

INGREDIENTS

1½ cups self rising flour
1 cup bakers sugar
1 stick butter, melted
2 eggs, lightly beaten
1 teaspoon vanilla
½ cup milk

METHOD

1. Place flour, sugar, butter and eggs into a medium mixing bowl.
2. Assemble the whisk onto the Stick Blender. Place whisk into the ingredients and whisk until just combined (about 30 seconds).
3. Add combined vanilla and milk and whisk into flour mixture until just combined (about 30 seconds).
4. Pour cake mixture into a greased and base lined 8 inch (20cm) round cake pan.
5. Bake in preheated moderate 350ºF (180ºC) oven for 30-35 minutes or until cooked and golden brown.

Flavor variations

CHOCOLATE

Substitute ¼ cup self rising flour with ¼ cup cocoa.

BANANA

Add ¼ cup mashed bananas and ½ teaspoon bicarbonate of soda with vanilla and milk.

CREPE BATTER

Makes approx. 8-10 crepes

INGREDIENTS

1½ cups plain flour
Pinch salt
2 eggs
1½ cups milk
1 tablespoon oil

METHOD

1. Place all ingredients into a medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend until just combined (about 40 seconds).
3. Pour ¼ cup of mixture into a preheated and lightly greased fry pan. Cook until light golden brown, turn and cook other side. Remove, keep warm. Repeat with remaining mixture.
4. Serve hot drizzled with lemon juice and sprinkled with powdered sugar.

PANCAKES

Makes approx. 8-10 pancakes

INGREDIENTS

1 cup plain flour
¼ teaspoon salt
1 egg
1¼ cups milk
2 tablespoons butter, softened

METHOD

1. Combine the flour, salt, egg and milk into the the blending jug or medium mixing bowl.
2. Place the Stick Blender into the ingredients and blend to form a smooth batter.
3. Heat a small greased frying pan over a moderate heat; pour a small quantity of batter into frying pan to cover base of pan.
4. Cook until bubbles come to the surface and break.
5. Carefully turn the pancake over and cook until golden brown. Remove from pan. Repeat with remaining batter mixture.

Serve with maple syrup and ice cream.

EASY SWISS CHOCOLATE MOUSSE

INGREDIENTS

½ cup whipping cream
3 eggs
2 dark Toblerone chocolate bars, melted

METHOD

1. Place cream into a medium mixing bowl.
2. Assemble the whisk onto the Stick Blender. Place whisk into the ingredients and whisk until cream has doubled in size and soft peaks form.
3. Place the eggs into a separate mixing bowl and whisk until smooth and creamy. Slowly whisk in the cooled chocolate.
4. Fold the whipped cream into chocolate and egg mixture.
5. Pour mixture into individual serving dishes, cover and refrigerate for several hours or overnight before serving.

VEGETABLE BLEND

INGREDIENTS

1 cup steamed vegetables; carrots, pumpkin, potato, cauliflower

METHOD

1. Place vegetables into the blending jug.
2. Place the Stick Blender into vegetables and blend until smooth (about 30 seconds).

Liquids (for example milk, formula or water) may be added to thin the mixture down depending on the age of the child.

TIP: Freeze single serve baby food portions in ice cube trays.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at **www.Breville.com** or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you:

Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at **www.Breville.com** or:

Toll free phone number:

USA:	1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
CANADA:	1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Email:

USA:	AskUs@BrevilleUSA.com
CANADA:	AskUs@Breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau
Control Grip[MC] de Breville

TABLE DES MATIÈRES

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez du capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il soit en contact avec toute autre source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit complètement et correctement assemblé avant de le faire fonctionner.
- Veillez toujours à ce que les accessoires soient solidement fixés au corps du moteur avant l'opération. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- Manipulez l'appareil et les accessoires avec soin - les lames du pied-mélangeur et du bol hachoir sont très coupantes et doivent être laissées hors de la portée des enfants.
- Pour réduire les risques de blessures, insérez toujours la lame à hacher dans le bol hachoir, puis assurez-vous que le couvercle est solidement fixé avant d'assembler le tout au corps du moteur et de faire fonctionner l'appareil.
- N'utilisez par d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non vendus ni recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessure.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché de la prise murale avant d'y assembler l'un ou l'autre des accessoires.
- Si vous utilisez l'appareil pour mélanger des aliments chauds dans un poêlon, retirez le poêlon du feu et assurez-vous que le liquide n'est pas bouillant. Laissez les aliments tiédir légèrement avant de les mélanger. L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité d'une source de chaleur.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez un appareil ou un contenant rempli d'huile chaude ou de tout autre liquide chaud.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou boutons de l'appareil.
- Lorsque vous mélangez des liquides, et particulièrement des liquides chauds, utilisez un contenant profond ou traitez de petites quantités à la fois pour éviter les déversements.
- Gardez les mains et les ustensiles loin de la lame à mélanger ou de la lame à hacher durant l'opération, pour prévenir les risques de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en fonction.
- Si les aliments se logent autour de la lame à mélanger ou du protecteur de lame, relâchez la touche de commande, débranchez l'appareil et retirez le pied-mélangeur du corps du moteur. Ne vous servez pas de vos doigts, car les lames sont très coupantes.

- Ne soulevez pas l'appareil hors du récipient durant l'opération. Assurez-vous que la touche de commande est relâchée et que le moteur est complètement arrêté avant de retirer l'appareil des ingrédients.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil, relâchez la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
- Débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en fonction, ou avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pour plus d'une minute à la fois, pour éviter les risques de surchauffe. Laissez-le tiédir au moins une minute entre chaque utilisation.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients secs, épais ou lourds pour plus de 15 secondes à la fois. Arrêtez de mélanger et remuez les ingrédients avant de reprendre l'opération. Laissez le moteur reposer une minute entre chaque utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- Suivez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez que dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans supervision. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas en cas de dommages ou de défectuosité. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez **www.Breville.com** ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) qui s'insère d'une seule façon dans la prise murale. Si vous ne pouvez insérer la fiche correctement, renversez-la et essayez de nouveau. Si vous ne réussissez pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier cette fiche de quelque façon que ce soit.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation relativement court (6') très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant entre causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou entre à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche reliée à la terre à trois broches.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Control Grip^MC de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE CONTROL GRIP[MC] DE BREVILLE



- A. **Cadran régulateur de vitesse**
- B. **Touche de commande**
- C. **Corps du moteur**
- D. **Pied-mélangeur**
- E. **Lame à mélanger en acier inoxydable**
- F. **Couvercle du bol hachoir**
- G. **Bol hachoir**
- H. **Lame à hacher en acier inoxydable**
- I. **Couvercle de rangement servant de base antidérapante**
- J. **Récipient à mélanger**
- K. **Fouet**

ASSEMBLAGE & FONCTIONNEMENT

de votre Control Grip[MC] de Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Enlevez le pied-mélangeur du coprs du moteur et lavez-le à l'eau chaude savonneuse (voir les instructions d'assemblage contenues dans ce livret). Rincez et asséchez soigneusement. Assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau à l'intérieur du pied-mélangeur pour éviter que l'eau ne se disperse dans le corps du moteur lorsque remis en place.

Démontez et lavez la lame à hacher, le bol hachoir et son couvercle, le fouet, le couvercle de rangement/base antidérapante et le récipient à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau à l'intérieur du couvercle du bol hachoir ou du fouet pour éviter que l'eau ne se disperse dans le corps du moteur lorsque remis en place.

NOTE

Le pied-mélangeur amovible, le bol hachoir, la lame à hacher, le récipient, le fouet et le couvercle de rangement/base antidérapante peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. Cependant, le couvercle du bol hachoir, la boîte de transmission du fouet et le corps du moteur ne sont pas compatibles lave-vaisselle - voir la section Entretien et Nettoyage incluse dans ce livret pour en savoir plus sur la façon de nettoyer ces pièces.

Ce mélangeur à main est très versatile et s'attache:

- au pied-mélangeur en acier inoxydable - pour servir de mélangeur à main.
- au bol hachoir muni d'une lame à hacher et d'un couvercle - pour servir de mini-hachoir.
- au fouet - pour servir de fouet manuel.

MÉLANGEUR À MAIN

POUR ATTACHER LE PIED-MÉLANGEUR

Maintenez le pied-mélangeur avec les lames vers le bas, et alignez l'extrémité supérieure avec l'extrémité correspondante du corps du moteur et poussez jusqu'à ce que le pied du moteur s'enclenche bien en place dans le corps du moteur. Assurez-vous que le pied-mélangeur est bien asséché et sans trace d'eau à l'intérieur avant de l'assembler.



POUR UTILISER COMME MÉLANGEUR À MAIN

Assurez-vous que le pied-mélangeur est bien assemblé au corps du moteur, tel que décrit ci-haut.

1. Mettez les aliments dans le récipient à mélanger (ou tout autre bol à mélanger ou casserole suffisamment large). Si vous mélangez des liquides ou faites une purée de fruits ou de légumes, remplissez le récipient fourni à moitié ou moins.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Tournez le cadran régulateur de vitesse situé sur le dessus du corps du moteur et sélectionnez une vitesse de 1 à 15.

   Basse vitesse: 1

   Vitesse élevée: 15

NOTE

Si vous sélectionnez une vitesse élevée, il est recommandé de commencer d'abord par une vitesse plus basse pour ensuite l'augmenter graduellement afin d'éviter les éclaboussures et le mélange excessif.

4. Placez le pied-mélangeur aussi profondément que possible dans le récipient à mélanger et appuyez sur la touche de commande pour démarrer l'appareil. Tenez la touche enfoncée durant toute l'opération.



5. Remuez délicatement les ingrédients dans le récipient à mélanger en appliquant un mouvement de haut en bas.
6. Une fois l'opération terminée, éteignez le moteur en relâchant la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
7. Assurez-vous que la lame est complèment arrêtée avant de soulever le mélangeur à main hors du récipient.

POUR DÉTACHER LE PIED-MÉLANGEUR

Veillez à ce que la touche de commande soit relâchée et l'appareil débranché de la prise murale.

Maintenez le corps du moteur avec une main et, en utilisant le pouce et l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons EJECT de chaque côté du corps du moteur. Retirez et détachez le corps du moteur du pied-mélangeur.

RECOMMANDATIONS POUR UTILISER COMME MÉLANGEUR À MAIN

- Le mélangeur à main mélange très rapidement les aliments et les liquides. Il est donc facile de trop mélanger. Rappelez-vous de relâcher la touche de commande et de vérifier la consistance des ingrédients à intervales réguliers durant l'opération.
- Laissez les aliments tiédir légèrement (ils ne doivent pas bouillir) avant de les mélanger.
- Le pied-mélangeur vous permet de mélanger les aliments chauds directement dans la casserole. Cela facilite la préparation des soupes et des sauces. Par mesures de sécurité, retirez la casserole du feu avant de procéder au mélange.
- Veillez à ce que le corps du moteur de l'appareil et le cordon d'alimentation soient tenus loin de toute source de chaleur.
- Lorsque vous mélangez des aliments ou préparez de la purée, coupez les aliments en morceaux égaux. Cela assurera un mélange onctueux et consistant.
- Réchauffez les liquides qui doivent être ajoutés aux soupes ou aux purées, afin d'assurer un mélange homogène.
- Placez le récipient à mélanger sur la base antidérapante durant l'opération, pour garder le récipient stable.

- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à main pour plus d'une minute à la fois. Laissez le moteur reposer durant une minute avant chaque utilisation.

Si la nourriture se loge autour de la lame de mélange ou du protecteur de lame, suivez les instructions suivantes:

1. Relâchez la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
2. À l'aide d'une spatule, délogez les aliments. N'utilisez pas vos doigts, car la lame à mélanger est très coupante.
3. Une fois les aliments retirés et les lames propres, rebranchez l'appareil dans la prise murale et reprenez le mélange.

MINI-HACHOIR

POUR ASSEMBLER LA LAME À HACHER, LE BOL HACHOIR ET SON COUVERCLE

Retirez le pied-mélangeur du corps du moteur (suivez les instructions à la page 42 "Pour détacher le pied-mélangeur').

Placez la lame à hacher sur le pivot de métal situé à la base du bol hachoir. Ajoutez les aliments, en prenant soin de ne pas excéder la marque 'MAX'.



Placez le couvercle sur le bol hachoir.



Alignez le corps du moteur avec le couvercle du bol hachoir et poussez pour que le corps du moteur s'enclenche bien en place. Veillez à ce que l'intérieur du couvercle soit bien asséché avant de l'assembler au bol hachoir.



NOTE

Placez toujours la lame à hacher sur le pivot situé à la base du bol hachoir AVANT d'ajouter les aliments au bol. Ne soulevez pas la lame avant que l'opération de hachage ne soit terminée.

POUR UTILISER LE BOL HACHOIR

Pour des trucs sur la préparation des aliments et les recettes, référez-vous à la page 51 et à la section Recettes de ce livret.

Assurez-vous que le bol hachoir est complètement et correctement assemblé.

1. Mettez les aliments dans le bol hachoir. N'excédez pas la marque 'MAX' inscrite sur le bol hachoir.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/220V.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran régulateur de vitesse:

   Basse vitesse : 1

   Vitesse élevée: 15
4. Appuyez sur la touche de commande pour faire démarrer l'appareil et faire fonctionner la lame à hacher.
5. Une fois l'opération terminée, éteignez le moteur en relâchant la touche de commande et en débranchant l'appareil.
6. Détachez le bol hachoir et son couvercle (voir les instructions ci-dessous). Enlevez le couvercle du bol hachoir. Retirez délicatement la lame à hacher et, à l'aide d'une spatule, dégagez les d'aliments pour les remettre dans le bol. Retirez les aliments du bol hachoir à l'aide d'une spatule.

POUR DÉTACHER LE BOL HACHOIR ET SON COUVERCLE

Veillez à ce que la touche de commande soit relâchée et l'appareil débranché de la prise murale.

Maintenez le corps du moteur avec une main et, en utilisant le pouce et l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons EJECT de chaque côté du corps du moteur. Retirez et détachez le corps du moteur du couvercle du bol hachoir.

RECOMMANDATIONS POUR UTILISER LE MÉLANGEUR À MAIN AVEC LE BOL HACHOIR

- Ne faites pas fonctionner le mélangeur à main si le bol hachoir est vide.
- Bien que la base antidérapante garde le bol hachoir stable, il est recommandé de maintenir, durant l'opération, le corps du moteur d'une main et le bol hachoir et son couvercle de l'autre.
- Pour bien hacher les aliments, coupez-les en morceaux égaux afin d'assurer un mélange rapide, uniforme et consistant.
- NE PAS mélanger d'aliments coriaces comme les grains de café, les céréales ou les morceaux de chocolat, car ils pourraient endommager la lame.
- NE PAS mélanger d'aliments très chauds ou bouillants dans le bol hachoir.
- NE JAMAIS retirer la lame du bol hachoir avant que l'opération ne soit complétée.
- Le bol hachoir mélange très rapidement les aliments et les liquides. Il est donc facile de trop mélanger. Rappelez-vous de relâcher la touche de commande et de vérifier la consistance des ingrédients à intervales réguliers durant l'opération.

FOUET

POUR ATTACHER LE FOUET

Retirez le pied-mélangeur du corps du moteur (suivez les instructions à la page 42 'Pour détacher le pied-mélangeur').

Alignez la partie supérieure du fouet avec la partie correspondante du corps du moteur et poussez jusqu'à ce que le fouet s'enclenche et se verrouille dans le corps du moteur.



Assurez-vous que l'intérieur de la boîte de transmission du fouet est bien asséché avant de l'assembler au corps du moteur.

POUR UTILISER LE FOUET

Pour des trucs sur la préparation des aliments et les recettes, référez-vous à la page 51 et à la section Recettes de ce livret.

Assurez-vous que le fouet est complètement et correctement assemblé.

1. Placez les aliments à fouetter dans le récipient à mélanger ou tout autre bol à mélanger ou contenant assez grand.
2. Branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.
3. Sélectionnez une vitesse de 1 à 15 sur le cadran régulateur de vitesse.

   Basse vitesse : 1

   Vitesse élevée: 15
4. Plongez le fouet dans les aliments et appuyez sur la touche de commande pour le faire démarrer.
5. Remuez le fouet dans les ingrédients en appliquant un léger mouvement de haut en bas, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
6. À la fin de l'opération, éteignez le moteur en relâchant la touche de commande et débranchez l'appareil de la prise murale.
7. Assurez-vous que le fouet est complètement arrêté avant de le retirer du récipient à mélanger.

POUR DÉTACHER LE FOUET

Assurez-vous que la touche de commande est relâchée et débranchez l'appareil de la prise murale.

Maintenez le corps du moteur avec une main et, en utilisant le pouce et l'index de l'autre main, appuyez sur les deux boutons EJECT de chaque côté du corps du moteur. Retirez et détachez le corps du moteur du fouet.



RECOMMANDATIONS POUR UTILISER LE MÉLANGEUR À MAIN AVEC LE FOUET

- Ne laissez pas le fouet heurter le fond ou les côtés du bol à mélanger durant l'opération, car cela pourrait endommager le fouet.
- Pour aérer les ingrédients à fouetter, utilisez un récipient assez grand et profond et agitez délicatement le fouet en appliquant un mouvement de haut en bas.
- Pour fouetter les ingrédients, placez le bol à mélanger sur un chiffon humide. Cela le gardera stable.
- Pour fouetter, utilisez toujours de la crème très froide et des oeufs frais à la température de la pièce pour obtenir un mélange volumineux .
- Lorsque vous montez des blancs d'oeufs en neige, veillez à ce que le fouet et le bol à mélanger soient complètement propres et sans gras.
- Il est recommandé d'utiliser la vitesse la plus élevée pour fouetter les blancs d'oeufs et la crème.

ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

de votre Control Grip[MC] de Breville

CORPS DU MOTEUR

Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Pour enlever tout résidu de nourriture, essuyez le corps du moteur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier. Ne plongez jamais le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

PIED-MÉLANGEUR

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Détachez le corps du moteur du pied-mélangeur. Le pied-mélangeur peut être lavé à l'eau chaude savonneuse, rincé et bien asséché après chaque usage. Vous pouvez également le laver dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

LAVAGE RAPIDE: Entre chaque opération, et avec le corps du moteur toujours en place, placez le pied-mélangeur et la lame dans un récipient d'eau et faites démarrer l'appareil en appuyant durant 5 secondes sur la touche de commande. Cela permettra aux aliments de se dégager de la lame à mélanger avant de procéder à d'autres mélanges.

BOL HACHOIR, COUVERCLE DU BOL HACHOIR, LAME À HACHER ET COUVERCLE DE RANGEMENT/BASE ANTIDÉRAPANTE

Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Retirez le corps du moteur du couvercle du bol hachoir, puis retirez le couvercle et la lame à hacher du bol hachoir.

Le bol hachoir, le couvercle du bol hachoir et la lame à hacher doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincés et asséchés correctement après chaque usage. Ou encore, vous pouvez lavez le bol hachoir, la lame à hacher et le couvercle de rangement/base antidérapante dans le lave-vaisselle. Ne lavez pas le couvercle du bol hachoir dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

FOUET

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Retirez le corps du moteur du fouet. Le fouet peut être lavé à l'eau chaude savonneuse, rincé et asséché correctement après chaque usage. Ou encore, vous pouvez le laver dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

Retirer le fouet de sa boîte de transmission avant de le placer dans le lave-vaisselle, car la boîte de transmission ne résiste pas au lave-vaisselle.



RÉCIPIENT À MÉLANGER ET COUVERCLE DE RANGEMENT/BASE ANTIDÉRAPANTE

Le récipient à mélanger et le couvercle de rangement/base antidérapante peuvent être lavés à la main, à l'eau chaude savonneuse, rincés et asséchés correctement après chaque usage. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.

RANGEMENT

Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est propre et complètement sec.

Insérez la lame à hacher dans le bol hachoir puis mettez le couvercle. Placez le bol hachoir bien assemblé dans le récipient à mélanger. Installez ensuite le couvercle de rangement/base antidérapante sous le récipient à mélanger.

GUIDE DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

pour votre Control Grip^{MC} de Breville

GUIDE DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Laits frappés, boissons fouettées, cocktails, boissons frappées aux fruits	Pied-mélangeur	Utilisez du lait froid. Mélangez jusqu'à consistance désirée. Utilisez une vitesse moyenne à élevée durant 30 sec.
Soupes, trempettes, nourriture pour bébé	Pied-mélangeur	Mélangez jusqu'à consistance lisse. Utilisez une vitesse moyenne à élevée durant 30 sec.
Fromage (poids maximum ½ lb/200 g, coupé en cubes de ¾ po/2 cm)	Bol hachoir	Utilisez la vitesse élevée durant 20-30 sec.
Carottes (poids maximum ½ lb/200 g, coupées en cubes de ¾ po/2 cm)	Bol hachoir	Utilisez la vitesse élevée durant 20-30 sec.
Oignons, fines herbes (poids maximum 1 oz/30 g)	Bol hachoir	Utilisez la vitesse moyenne durant 20 sec.
Noix hachées (poids maximum 5 oz/150 g)	Bol hachoir	Utilisez une vitesse moyenne à élevée durant 20-30 sec.
Viande rouge, filets de poulet, filets de poisson ((poids maximum ½ lb/200 g, coupés en cubes de ¾ po/2 cm)	Bol hachoir	Utilisez la vitesse moyenne à élevée durant 20-30 sec.
Glace	Bol hachoir	Utilisez la vitesse élevée durant 20-30 sec.
Crème (maximum 1½ tasse/400 ml), blancs d'oeufs, pâte à frire légère	Fouet	Utilisez une vitesse mooyenne à élevée durant 20-30 sec.

RECETTES

POTAGE À LA CITROUILLE & PATATE DOUCE

4-6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive légère
2 gousses d'ail, écrasées
2 gros poireaux, lavés et tranchés finement
1,5 k (3 lb) de citrouille, pelée et hachée
750 g (1,5 lb) de patates douces, pelées et hachées
6 tasses de bouillon de poulet
2 c. à thé de cumin
Poivre, au goût
1 tasse de crème sure légère

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen et faire sauter l'ail et les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient transparents et dorés.
2. Ajouter les 4 prochains ingrédients, porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter.
3. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes aient ramolli.
4. Retirer du feu et laisser tiédir.
5. Placer le mélangeur à main dans la casserole et réduire les ingrédients en purée lisse. Incorporer le reste des ingrédients.

POTAGE MÉDITERRANÉEN

4-6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 gros oignons espagnols, hachés
2 aubergines (500 g/1 lb), hachées
5 zucchinis, hachés
500 g (1 lb) de tomates, hachées
3 gousses d'ail, écrasées
3 petits poivrons rouges, égrenés et hachés
2 petits poivrons verts, égrenés et hachés
1 c. à soupe de pesto
6 tasses de bouillon de poulet
Poivre, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen et faire sauter les oignons jusqu'à coloration.
2. Ajouter les autres ingrédients et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter.
3. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes aient ramollis.
4. Retirer du feu et laisser tiédir.
5. Placer le mélangeur à main dans la casserole et réduire les ingrédients en purée lisse.

Servir accompagné de pain italien crouté.

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE

2-4 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile
1 oignon, pelé et coupé en cubes
2 gousses d'ail, pelées et hachées
1lb (500g) de courge musquée pelée et coupée en dés
4 tasses de bouillon de poulet

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Faire sauter l'ail et les oignons durant 5 min.
2. Ajouter la citrouille et remuer pour bien enrober du mélange d'oignons. Incorporer le bouillon et porter à ébullition.
3. Réduire le feu et laisser mijoter 20 min. Cuire à couvert jusqu'à ce que la courge musquée soit cuite.
4. Retirer du feu et laisser tiédir légèrement.
5. Placer le mélangeur à main dans la casserole et réduire les ingrédients en purée lisse.

Variations

POTAGE MAROCAIN À LA COURGE MUSQUÉE

Ajouter les épices suivantes aux oignons au moment de les faire sauter.

Servir avec des feuilles de coriandre et du yogourt.

1 c. à thé de cumin en poudre
1 c. à thé de garam marsala
1 c. à thé de paprika
½ c. à thé de poivre blanc moulu

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE ET CARI

Ajouter 1 c. à soupe de poudre de cari aux oignons au moment de les faire sauter.

POGATE CRÉMEUX À LA COURGE MUSQUÉE

Ajouter ½ tasse de crème en même temps que le bouillon.

POTAGE THAÏLANDAIS À LA COURGE MUSQUÉE

Ajouter 2 petits piments rouges frais et 1 c. à soupe de citronnelle au mélange d'oignons. Incorporer ½ tasse/125 ml de lait de coco avant de réduire le tout en purée.

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE ET LENTILLES ROUGES

Incorporer ½ tasse de lentilles rouges bien lavées en même temps que le bouillon de poulet. Ajouter un peu d'eau, si le mélange est trop épais.

POTAGE AUX ZUCCHINIS ET POMMES DE TERRE

4-6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 poireaux, finement tranchés

500 g (1 lb) de pommes de terre, lavées, pelées et hachées

8 zucchinis, hachés

8 tasses de bouillon de poulet

Poivre, au goût

1 tasse de crème

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Faire sauter les poireaux jusqu'à ce qu'ils ramolissent.
2. Ajouter les 3 prochains ingrédients.
3. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter.
4. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes aient ramolli.
5. En remuant, ajouter la crème et porter à ébullition.
6. Retirer du feu et laisser tiédir.
7. Placer le mélangeur à main dans la casserole et réduire les ingrédients en purée lisse.

POTAGE À LA NOIX DE COCO ET ÉPINARDS

4-6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail, écrasées

3 poireaux, tranchés finement

1 c. à soupe de pâte de cari rouge

1 c. à thé de cumin en poudre

800 g (1¾ lb) d'épinards, hachés

600 ml (2½ tasses) de bouillon de poulet

250 g (½ lb) de patates douces, pelées et hachées

3 feuilles de lime Kaffir ou 1 c. à thé de zeste de citron

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Faire sauter l'ail et les poireaux jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
2. Ajouter la pâte de cari et le cumin et cuire à feu vif, en remuant régulièrement pendant 1 min. Ajouter le reste des ingrédients.
3. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter.
4. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient ramollis.
5. Retirer du feu et laisser tiédir.
6. Placer le mélangeur à main dans la casserole et réduire les ingrédients en purée lisse.

GUACAMOLE

Environ 1¼ tasse

INGRÉDIENTS

1 gros avocat, pelé, dénoyauté et haché
3 c. à soupe de jus de citron
½ tasse de crème sure
1 c. à thé d'ail émincé
1 c. à thé de piment fort

MARCHE À SUIVRE

1. Placer la lame à hacher dans le bol hachoir et incorporer tous les ingrédients.
2. Pulser jusqu'à ce que le mélange ait la consistance désirée.

Servir avec des tacos, des burritos ou des bâtonnets de carotte et de céleri.

TREMPETTE AU PESTO

Environ 1¼ tasse

INGRÉDIENTS

1 tasse de basilic frais
1 gousse d'ail, pelée et hachée
2 c. à soupe de jus de citron
¼ tasse de noix de pin
¼ tasse d'huile d'olive
½ tasse de fromage cottage
¼ tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients, sauf l'huile et les fromages, dans le récipient du mélangeur ou dans un bol moyen.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et bien mélanger. Toujours en mélangeant, incorporer l'huile en un filet. Réduire en purée lisse et épaisse.
3. Retirer le mélange, incorporer les fromages, couvrir et laisser refroidir jusqu'au moment de servir.

Servir avec du pain turc grillé.

TREMPETTE AUX TOMATES ET POIVRONS ROUGES

Environ 1¼ tasse

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
4 petits poivrons rouges, grillés, égrenés et pelés
1 oignon espagnol, haché
3 gousses d'ail, écrasées
100 g (¼ lb) de tomates séchées, égouttées
2 c. à thé de paprika doux
2 petits piments forts

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur ou dans un grand bol.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et réduire en purée lisse.

SAUCE BÉCHAMEL DE BASE

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

3 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de farine
1¼ tasse de lait
Sel et poivre, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Incorporer la farine et cuire 1 min.
3. Retirer du feu.
4. Ajouter graduellement le lait, en mélangeant les ingrédients avec le mélangeur à main, jusqu'à consistance lisse.
5. Remettre la casserole sur le feu et continuer de mélanger jusqu'à ce que la sauce commence à bouillonner et épaississe.
6. Saler et poivrer, au goût.

SAUCE ÉPICÉE AUX TOMATES & BACON

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

15 tomates italiennes, hachées
2 oignons espagnols, hachés
3 c. à soupe d'huile extra vierge
2 gousses d'ail, écrasées
6 tranches de bacon, finement hachées et légèrement grillées
¼ tasses de sauce chili thaïlandaise
¼ tasse de vinaigre balsamique
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur ou dans un grand bol;
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et réduire en purée lisse.
3. Réchauffer la sauce, l'incorporer aux pâtes cuites et recouvrir de copeaux de fromage parmesan.

SAUCE AU SAUMON FUMÉ & FENOUIL

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

250 g (½ lb) de saumon fumé
2 c. à soupe de fenouil, haché
1 c. à thé de zeste de citron, haché
1 tasse de crème sure
1 c. à soupe de jus de citron
250 g (½ lb) de fromage à la crème
2 c. à thé de moutarde française

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et réduire en purée lisse.

Servir avec des pâtes fraîches.

MAYONNAISE DE BASE

INGRÉDIENTS

2 oeufs
½ c. à thé de sel
1-2 c. à thé de moutarde (optionnel)
½ c. à thé de sucre
Pincée de poivre de cayenne
3 c. à soupe de jus de citron
1½ tasse d'huile végétale

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le récipient à mélanger ou dans un bol moyen.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et mélanger 10 sec ou jusqu'à homogénéité.
3. Toujours en mélangeant, incorporer l'huile en un filet et réduire les ingrédients en purée lisse et épaisse.

Variations de saveurs pour la mayonnaise

2 c. à soupe de pesto frais

ou

2 c. à soupe de tomates séchées, finement hachées
1 c. à soupe de ciboulette fraîchement ciselée

ou

1 c. à thé de pâte tandoori
1 c. à soupe de chutney à la mangue

ou

½ tasse de relish au maïs

ou

3-4 gousses d'ail, rôties et pelées

Incorporer les ingrédients de votre choix dans la mayonnaise épaisse et lisse.

SAUCE TARTARE ÉPICÉE

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

1 tasse de mayonnaise
2 c. à soupe de jus de lime
2 petits piments rouges, hachés
1 c. à thé de zeste de lime, râpé
¾ tasse de cornichons, hachés
2 c. à soupe de ciboulette, hachée
2 c.à soupe de câpres, égouttées

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur ou dans un bol moyen.
2. À l'aide du mélangeur à main, réduire les ingrédients en purée lisse.

Servir avec fruits de mer, poisson ou steak.

VINAIGRETTE AUX AGRUMES & CORIANDRE

Environ 1 ¼ tasse

INGRÉDIENTS

¾ tasse de jus d'orange frais
2 c. à soupe de jus de lime
3 c. à soupe de sauce chili thaïlandaise douce
2 c. à soupe de feuilles de coriandre
2 c. à soupe de vinaigre de riz blanc
2 c. à soupe d'huile extra vierge

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur ou dans un bol moyen.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et réduire en purée lisse.

Servir sur la salade.

TAPENADE AUX HERBES & OLIVES

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

1 tasse d'olives noires, dénoyautées
2 c. à soupe de sauce chili thaïlandaise douce
2 gousses d'ail
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 c. à soupe de coriandre
2 échalotes, hachées

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler la lame à hacher dans le bol hachoir et ajouter tous les ingrédients.
2. Réduire les ingrédients en purée lisse.

Servir sur du pain croûté chaud.

PESTO DE BASE

Environ 1½ tasse

INGRÉDIENTS

1 tasse de feuilles de basilic frais
1 c. à soupe de jus de citron frais
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
2 gousses d'ail
¼ tasse de noix de pin, rôties
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler la lame à hacher dans le bol hachoir et ajouter tous les ingrédients.
2. Réduire le mélange en purée lisse.

SAUCE SATAY ÉPICÉE

INGRÉDIENTS

2 tasses d'arachides écalées
3 c. à soupe de jus de citron
1 tasse de bouillon de poulet
1 tasse de crème de coco
¼ tasse de sauce chili thaïlandaise douce
¼ tasse de chutney aux fruits
1 c. à soupe de pâte de cari Mussaman

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur ou un bol à mélanger moyen.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et réduire en purée lisse.

Servir avec un steak cuit sur le barbecue, du poulet ou de l'agneau.

RAÏTA AU CONCOMBRE & MENTHE

INGRÉDIENTS

2½ tasses de yogourt à la grecque
2 concombres libanais, égrenés et hachés
1 c. à thé de sel de mer
1 c. à thé de cumin en poudre
⅓ tasse de feuilles de menthe

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur ou un bol à mélanger moyen.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et réduire en purée lisse.

Servir pour accompagner les caris.

LAIT FRAPPÉ À LA VANILLE

INGRÉDIENTS

1 tasse de lait froid
2 cuillerées de crème glacée à la vanille
¼ c. à thé de vanille

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et mélanger jusqu'à consistance lisse et mousseuse (environ 30 sec).

Variations de saveurs

CHOCOLAT

Ajouter 1 c. à soupe de sirop de chocolat

ou

½ c. à soupe de cacao et ½ c. à soupe de malt

FRAISES

Ajouter 5 fraises fraîches et 1 c. à soupe de sirop de framboises.

BOISSON FOUETTÉE AUX FRAISES

5 fraises fraîches, lavées et équeutées
¼ tasse de yogourt nature
1 cuillerée de crème glacée à la vanille
1 tasse de lait froid
1 c. à soupe de miel

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. À l'aide du mélangeur à main, mélanger les ingrédients jusqu'à consistance lisse et épaisse (environ 30 sec).

On peut remplacer les fraises par d'autres fruits frais: mangues, bleuets, framboises ou bananes.

LAIT FRAPPÉ RÉVEILLE-MATIN

½ tasse de lait froid
½ tasse de jus de fruits frais
1 oeuf
1 c. à soupe de miel

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et mélanger jusqu'à consistance lisse et crémeuse (environ 30 sec).

PETIT GÂTEAU ROND

INGRÉDIENTS

1½ tasse de farine préparée
1 tasse de sucre
1 bâton de beurre, fondu
2 oeufs, légèrement battus
1 c. à thé de vanille
½ tasse de lait

MARCHE À SUIVRE

1. Placer la farine, le sucre, le beurre et les oeufs dans un bol à mélanger moyen.
2. Assembler le fouet au mélangeur à main. Placer le fouet dans les ingrédients et fouetter jusqu'à homogénéité (environ 30 sec).
3. Ajouter le lait mélangé à la vanille et fouetter jusqu'à ce que la farine soit tout juste mélangée (environ 30 sec).
4. Verser le mélange dans un moule rond de 20 cm (8 po) graissé et tapissé.
5. Cuire dans un four préchauffé à 350°F (180°C) de 30 à 35 min ou jusqu'à cuisson complète et coloration.

Variations de saveurs

CHOCOLAT

Remplacer ¼ tasse de farine préparée par ¼ tasse de cacao.

BANANE

Ajouter ¼ tasse de bananes écrasées et ½ c. à thé de bicarbonate de soude au lait mélangé à la vanille.

PÂTE À CRÊPE

Environ 8-10 crêpes

INGRÉDIENTS

1½ tasse de farine
Pincée de sel
2 oeufs
1½ tasse de lait
1 c. à soupe d'huile

MARCHE À SUIVRE

1. Placer tous les ingrédients dans un bol à mélanger moyen.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et mélanger jusqu'à homogénéité (environ 40 sec).
3. Verser ¼ tasse du mélange dans un poêlon préchauffé légèrement graissé. Cuire jusqu'à coloration légère, tourner et cuire l'autre côté. Réserver et garder au chaud. Répéter l'opération pour le reste du mélange.
4. Servir les crêpes chaudes, aspergées de jus de citron et saupoudrées de sucre en poudre.

CRÊPES

Environ 8-10 crêpes

INGRÉDIENTS

1 tasse de farine
¼ c. à thé de sel
1 oeuf
1¼ tasse de lait
2 c. à soupe de beurre, ramoll

MARCHE À SUIVRE

1. Dans le récipient du mélangeur ou un bol moyen, mélanger la farine, le sel, l'oeuf et le lait.
2. Placer le mélangeur à main dans les ingrédients et mélanger pour former une pâte à crêpe lisse.
3. Faire chauffer un petit poêlon à feu moyen. Y verser une petite quantité de la pâte à crêpe pour napper le fond du poêlon.
4. Cuire jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface et se brisent.
5. Tourner délicatement les crêpes et cuire jusqu'à coloration. Retirer du poêlon. Répéter l'opération avec le reste du mélange.

Servir avec du sirop d'érable et de la crème glacée.

MOUSSE AU CHOCOLAT SUISSE VITE FAITE

INGRÉDIENTS

½ tasse de crème à fouetter
3 oeufs
2 barres de chocolat noir Toblerone, fondues

MARCHE À SUIVRE

1. Verser la crème dans un bol à mélanger moyen.
2. Assembler le fouet au mélangeur à main. Placer le fouet dans les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que la crème double de volume et forme des pics.
3. Mettre les oeufs dans un autre bol à mélanger et fouetter jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Ajouter au chocolat fondu tiédi en fouettant lentement.
4. Plier la crème fouettée dans le mélange de chocolat et oeufs.
5. Verser le mélange dans des bols individuels, couvrir et réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit avant de servir.

PRÉPARATION AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

1 tasse de légumes cuits à la vapeur: carottes, citrouille, pommes de terre, chou-fleur

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre tous les légumes dans le récipient du mélangeur.
2. Placer le mélangeur à main dans les légumes et réduire en purée lisse (environ 30 sec).

On peut ajouter du liquide (lait, lait maternisé, eau) afin d'éclaircir la préparation, selon l'âge de l'enfant.

TRUC: Congeler la préparation dans un bac à glaçons.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une reparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

TERME DE GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat initiale par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à **www.Breville.com** ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "detaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas vous concerner.

Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autregarantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à **www.Breville.com ou appeler:**

Numéro sans frais:

ÉTATS-UNIS: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
CANADA: 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:

ÉTATS-UNIS: AskUs@BrevilleUSA.com
CANADA: AskUs@Breville.ca

NOTES

NOTES

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire Montreal
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BSB510XL Issue - A10